



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KASTAMONU SİMİT TİRİDİ

<https://esenler.bel.tr/>

6 adet Kastamonu bayat simidi  
350 gram kıyma  
2 su bardağı yoğurt  
4 diş sarımsak  
2 adet soğan  
2 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı karabiber, kırmızı toz biber  
1 tatlı kaşığı çörek otu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet kaval kemiği

Kaval kemiğini tencerede 2 saat kadar kaynatın. Suyunu süzerek derin bir kaba aktarın. Soğanı küp küp doğrayıp kavurun. İçine kıymayı atarak kavurmaya devam edin, karabiberi ekleyin. Servis tabağına bayat simitleri dizerek üzerine et suyunu dökün. Kıymayı döküp yayın. Tabağın kenarına sarımsaklı yoğurdu koyarak servis yapın.

